

T/XJZLXH

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会团体标准

T/XXX XXXX—2026

设施辣椒绿色栽培技术规程

Technical Specification for Green Cultivation of Pepper in Protected
Horticulturepepper

（征求意见稿）

2026 – XX – XX 发布

2026 – XX – XX 实施

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会 发 布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由新疆维吾尔自治区质量检验检测协会提出并归口。

本文件起草单位：莎车县农业技术推广中心、中国检验认证集团新疆有限公司

本文件主要起草人：周新喜、王强、李艳娇、彭彬、张彦萍、武斌、亚力坤·吐尔逊、努尔古丽·艾尔肯、阿曼古丽·阿不力孜

本文件实施应用中的疑问、修改意见和建议，请咨询新疆维吾尔自治区质量检验检测协会。联系电话：0991-6992000，0991-2318017，邮编：830063。

设施辣椒绿色栽培技术规程

1 范围

本文件规定了设施辣椒绿色栽培的产地环境、育苗、定植、田间管理、病虫害防治、采收、包装、贮藏运输、生产废弃物的处理、生产档案管理等方面的要求。

本文件适用于新疆维吾尔自治区设施辣椒的生产。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
NY/T 393 绿色食品农药使用准则
NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
NY/T 655 绿色食品 茄果类蔬菜
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
NY/T 2118 蔬菜育苗基质
NY/T 3696 设施蔬菜水肥一体化技术规范
NY/T 3952 日光温室全产业链管理通用技术要求 辣椒

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

设施辣椒 **protected cultivation pepper**

在人工建造的设施（如温室、大棚、连栋温室等）内，通过调控温度、湿度、光照、水肥等环境条件进行标准化栽培的辣椒品种及种植模式。

4 产地环境

产地生态环境应良好，远离工矿区、交通干线及污染源，产地环境质量应符合 NY/T 391 的规定。产地土壤宜为壤土或沙壤土，地块应排灌便利、集中连片，保障产地具备可持续生产能力。

5 育苗

5.1 设施要求

5.1.1 可选用日光温室或联栋温室育苗，应具备一定的环境调控能力，可调节温度、湿度、光照以及抗灾性能优良，配置防虫网、遮阳网。

5.1.2 育苗前清除温室、苗床杂草及污物，使用 75 %百菌清可湿性粉剂 500 倍液、50 %多菌灵可湿性粉剂 500 倍液喷雾对设施内环境及育苗设施进行消毒处理。

5.2 育苗穴盘

5.2.1 选用105孔、128孔的PE或PS吹塑穴盘。

5.2.2 穴盘使用前应清除苗盘中残留基质，用清水冲洗干净，并用2%次氯酸钠溶液浸泡2h，用清水反复冲淋干净后晾晒1d~2d备用。

5.3 品种选择

宜选择抗病优质、丰产、商品性好、适宜本地设施栽培的辣椒品种。如西北旅旋风、金棚夺冠、超级巨翠龙、天骄10号等。

5.4 育苗基质

宜使用无病虫害的、专用茄果类育苗基质或灭菌草炭土，与蛭石或珍珠岩2:1进行均匀配制，加入氮、磷、钾（15~15~15）三元复合肥2.5 kg/m²。基质质量要求应符合NY/T 2118的规定。

5.5 育苗时间

早春茬宜在11月至12月上旬育苗，越冬茬宜在8月至9月上旬育苗。

5.6 种子预处理

将辣椒种子投入50℃恒温清水中，快速搅拌，维持水温均匀浸泡15分钟，浸种结束后捞出晾干。

5.7 播种方法

种子处理过后采用一穴一粒机械播种，播种深度1cm~1.5cm，播种完用基质覆盖压实并浇透水，直至有水从穴盘底部排出。

5.8 苗期管理

辣椒子苗期，白天气温在25℃~28℃，夜间15℃~20℃，相对湿度保持60%~80%。育苗期间控制好温湿度，及时灌溉，适当叶面喷肥。子叶展平后用1000倍液枯草芽孢杆菌可湿性粉剂，充分搅拌后均匀地喷雾，每隔7d一次，连续2次~3次。炼苗期喷施叶面肥0.2%~0.3%磷酸二氢钾，可增强幼苗抗逆性。

5.9 起苗

辣椒成苗质量要求应符合株高15cm~20cm，茎粗0.3mm~0.5mm，叶片数达到4~6片，苗龄35d~40d，根系发达，无机械损伤和病虫害。

6 定植

6.1 设施要求

可选用日光温室、联栋大棚、塑料大棚、小拱棚等，宜配备水肥一体化设备。

6.2 定植前准备

6.2.1 棚室消毒

定植前20d~30d，清除前茬作物残留物，使用百菌清烟剂进行熏蒸、消毒，放烟后需密闭1昼夜，放风后无气味时定植或高温强光密封状态下闭棚15d~20d进行空间消毒，可防治各种病害，如猝倒病、根腐病、炭疽病、灰霉病等。

6.2.2 整地施肥

施足基肥，结合深翻每667m²施入腐熟的优质有机肥1500kg~2500kg，磷酸二铵40kg，复合肥（15~15~15）50kg作基肥。肥料使用应符合NY/T 394的规定。

6.3 定植方法

按照预定的株行距膜上打孔，孔径 8 cm~10 cm，孔深 10 cm~12 cm，清浮土整平底，每孔浇足水，带坨居中放苗，扶正使茎基与孔口平齐，封土压实并封严膜口。

6.4 定植密度

每667 m²定植2200 株~2500 株，行距80 cm，株距40 cm~45 cm，铺设并固定1道或2道塑料滴灌软管，再用厚度大于0.008 mm的地膜覆盖压平封严。

6.5 定植时间

早春茬宜在12月至翌年2月上旬定植，越冬茬宜在9月至10月上旬定植。

7 田间管理

7.1 温度

7.1.1 缓苗期：白天温度 25 ℃~30 ℃，夜间温度 18 ℃~20 ℃，地温≥15℃，密闭提温保墒，促进根系恢复。

7.1.2 坐果期：白天温度 22 ℃~28 ℃，夜间温度 15 ℃~18 ℃，昼夜温差 7℃~10℃，抑制徒长，培育壮株。

7.1.3 盛果期：白天温度 26 ℃~30℃、夜间温度 15 ℃~17℃，昼夜温差 10℃~12℃，促进果实膨大与养分积累；

7.2 湿度

7.2.1 缓苗期相对湿度 70 %~80 %，土壤湿润不积水，保湿促根系恢复。

7.2.2 坐果期相对湿度 55 %~65 %，严控高湿，避免花粉粘连影响授粉坐果。

7.2.3 盛果期相对湿度 60 %~70 %，土壤保持湿润，随果实膨大适度补水，降湿防疫病、白粉病。

7.3 光照

定期擦拭棚膜去除尘污、结露，提升透光率；冬季和阴雨天光照不足时，采用补光设备补光；夏季强光时段覆盖遮阳网，避免光照强度造成光害。

7.3.1 缓苗期：适度遮阴缓光，避免强光直射烤苗，保持棚内散射光充足，待新叶萌发后逐步增加光照；

7.3.2 坐果期：保证充足强光，维持每日 8 h~10 h 有效光照，光照不足时及时补光，促进花粉活性与授粉坐果，避免弱光落花落果

7.3.3 盛果期：最大化透光，清洁棚膜、及时整枝打杈改善田间通风透光，强光高温时段适度遮阴（遮光率 20 %）防灼叶，促进果实光合养分积累。

7.4 水肥管理

采用水肥一体化滴灌管理。定植后 7 d~10 d 浇缓苗水，结合浇水每 667 m²追施氮、磷、钾（15~15~15）10 kg。结果前期每 10 d 左右浇 1 次水，并随水每 667 m²追施氮、磷、钾（16~16~16）10~20 kg；结果中期每隔 15 d 左右浇水肥 1 次，每 667 m²追施氮、磷、钾（20~20~20）25 kg；结果后期每 8 d~10 d 浇水肥 1 次，每 667 m²追施氮、磷、钾（20~20~20）30 kg。

7.5 吊秧整枝

坐果以后及时打掉所有侧枝，结果期及时摘除老叶、病叶、弱枝。植株长到 30 cm~40 cm 时开始吊秧每株保留 2~3 个主枝，利用尼龙绳向上牵引吊枝生长。

8 病虫害防治

8.1.1 主要病虫害

主要病虫害有根腐病、炭疽病、灰霉病、蚜虫、茶黄螨、白粉虱、潜叶蛾等。

8.1.2 防治原则

预防为主、综合防治核心原则，优先采用农业、物理、生物防治措施，科学合理使用化学防治，全程契合绿色食品生产标准，兼顾生态保护与病虫害防控，实现控病防虫、提质稳产。

8.1.3 农业防治

优选抗病品种，实行非茄科轮作，清洁田园，基质育无病壮苗，高垄覆膜滴灌，科学水肥，调优棚室温湿光、整枝疏叶壮株。

8.1.4 物理防治

8.1.4.1 采用温汤浸种

50℃温水恒温浸种 15~20 分钟并不断搅拌，降至常温后晾干。

8.1.4.2 高温闷棚

休耕期开展高温闷棚，清棚深翻后浇透水至土壤高湿，全棚密封 15 d~20 d。

8.1.4.3 配置防虫网

在棚室出入口、上下通风口处，配置40~60 目的防虫网，网体绷紧固定，与棚体无缝衔接

8.1.4.4 设置粘虫板

粘虫板按靶标布设，黄板每667 m² 设置30~40 块、蓝板每667 m²设置 20~30 块，板间距 3 m~4 m，沿行均匀悬挂于植株冠层上方 10 cm~20 cm处。

8.1.4.5 配置频振式杀虫灯

棚外布设频振式杀虫灯，每亩布设 1 台，悬挂高度 1.2 m~1.5 m，夜间开启，诱杀棚周边害虫成虫，阻断害虫向棚内侵入。

8.1.5 生物防治

按靶标害虫适配专用诱芯与诱捕器，每亩布设 15~20 套，与诱捕器配套悬挂于植株冠层上方，定期更换诱芯以保障诱控效果。

8.1.6 化学防治

使用农药应按照NY/T 393的规定执行，严格控制农药安全间隔期：

- 防治根腐病用 30 %甲霜·噁霉灵水剂 800 倍液或 20 %噻菌铜悬浮剂 500 倍液喷雾；
- 防治真菌性病害用 25 %吡唑醚菌酯悬浮剂 1500 倍液喷雾或 30 %苯甲吡唑酯悬浮剂 1000 倍液喷雾；
- 防治病毒用 5 %氨基寡糖素水剂 800 倍液喷雾或 20 %吗啉胍·铜可湿性粉剂 500 倍液喷雾；
- 防治白粉虱用 25 %噻虫嗪水分散粒剂 2000 倍液喷雾；
- 防治潜叶蛾用 1.8 %阿维·25 %灭幼铵乳油 1000 倍液喷雾；
- 防治细菌性病害用 50 %氯溴异氰尿酸可湿性粉剂 800 倍液喷雾；

- g) 防治白粉病、霜霉、叶斑用 75 %百菌清可湿性粉剂 500 倍液+80 %代森锰锌可湿性粉剂 600 倍液+30 %肟菌·戊唑醇悬浮剂 1000 倍液混合喷雾；

9 采收

果实达商品采收标准，充分膨大、果形周正、果面光洁无损伤，果肉紧实有弹性、色泽呈品种固有亮色，果柄鲜绿未木质化时，及时分批采收。

10 包装

10.1 宜采用瓦楞纸箱或泡沫箱包装。

10.2 包装材料应清洁卫生，符合食品卫生标准。

10.3 包装标识应符合 GB 7718 的规定。

11 贮藏运输

应在阴凉、通风、清洁、卫生处存放，严防日晒、雨淋、冻害及有毒物和病虫害污染。运输工具应清洁无污染，运输时避免挤压磕碰。

12 生产废弃物物的处理

生产废弃物集中分类处理，残株、病果经粉碎腐熟制成有机肥资源化利用，地膜、农业投入品包装袋等塑料废弃物回收再利用，全程避免随意丢弃造成环境及土壤污染。

13 生产档案管理

生产档案全程规范建档，详实记录育苗、定植、田间管理、投入品使用、采收及废弃物处理等信息，档案留存不少于 3 年，实现生产全过程可追溯。
